№er 48.

GAZETA WIEYSKA.

Praca wszystko zwycięża.

w Warszawie dnia 28. Listopada Roku 1817.

O sposobie robienia sérów. (Z francuzkiego.)

Séry robione bywaią z różnych rodzaiów mléka krowiego, owczego lub koziego. Stosownie do kraiu i okolic onego mléko każde w szczególności ma swoie oddzielne gatunki. Jakoż, wieś prawie każda ma swoie szczególne séry rożniące się smakiem od innych. Rożnica ta pochodzi z nieiednakowego około nich chodzenia i z różności paszy bydlęcéy; okolice bowiem górzyste obfituią w trawy cienkie delikatne i aromatyczne, na równinach zaś bywa zwykle trawa grubsza, tłustsza i nadaie mléku więcéy gęstości, lecz sér z niego nie iest tak wyborny iak z mléka od bydląt trzymanych na wzgórzystéy paszy.

Robienie séra zasadza się na cztérech głównych punktach, to iest: 1.) Na przyprowadzeniu mléka do zsiędzenia się. 2.) Na soleniu séra. 3.) Na suszeniu. 4.) Na przetrawieniu czyli przemacerowaniu onegoż.

Aby się mléko zsiadło, niektórzy mięszaią do niego *Przytulii prawdziwéy* (Galium verum), kwiatu karczocha hiszpańskiego dzikiego lub przesadzanego; kwiatu karczocha pospolitego, kwasków owocowych które odbyły fermentacyą winną; kremortartaru, i t. p.

Kwasy z rzeczy kopalnych wcale używane bydź niepowinny, są bowiem zdrowiu szkodliwe.

Kwasów zaś w tym względzie naydogodnieyszych dostarcza Królestwo zwierzęce. Żołądki iagniąt, cieląt lub koźląt które nieznały ieszcze innego pokarmu prócz mléka wydaią podpuszczkę, która konserwuie się długo i w miarę dawności nabiera coraz więcéy kwasu i staie się coraz wybornieyszą. Naylepszy sposób robienia podpuszczki iest następuiący: — Płócze się należycie żołądek cielęcia cyckowego, odbiéra się bryłki mléka zsiadłego które się w niém znayduią, oczyszcza się ie i wypłókuie. Żołądek czyli flak nasolony zostawia się przez trzy dni w wodzie słonéy; ugotuie się twardo 6. iay kurzych, posieka ie naydrobniéy, zmięsza z siadłemi bryłkami mléka z żołądka wybranemi i opłukanemi, napełnia się tą mięszaniną

żołądek nasolony i zawiesza go w dymnym kominie na trzy tygodnie, a potém na wolném powietrzu dla uniknienia zepsucia. Chcąc iéy użyć ukroi się onéy kawałek i wrzuca do mléka zsiąść się maiącego. — Ilości w iakiéy ią używać potrzeba, nie można ściśle oznaczyć, zależy to bowiém od większéy lub mnieyszéy iéy kwaśności i od gatunku mléka. Doświadczenie będzie w téy mierze naylepszém prawidłem. Można iednak w ogólności powiedzieć: że cwierć łóta podpuszczki cielęcéy, lub szczypta kwiatu *Galium verum*, albo kwiatu karczochowego dostateczne są do trzech kwart Warszawskich mléka.

Mléko bez śmietany prędzéy się zsiada niż z śmietaną, zimne zaś prędzéy niż świeżo wydoione. Mrozy spóźniaią to działanie; niektórzy przeto trzymaią mléko w mieyscu maiącém około dziesięciu stopni ciepła podług termometru *Reaumura*, albo też wstawiaią naczynia z mlékiém w wodę ciepłą.

Mléko zsiadłe zbiéra się dużą, głęboką podziurawioną łyżką i kładzie się w formy z dnem i bokami podobnież podziurawionemi dla snadnego ściekania serwatki i stężenia sérów. Formy te mogą bydź z drzewa albo z wiciny i od nich zależy kształt i wielkość sérów.

Skoro sér stężał i przyzwoitego kształtu nabrał, wynosi się do suszarni uplecionéy z drobnego chrustu i zaopatrzonéy wewnątrz w półki które pokryte są matami słomiannemi. Dla przewiewu wolnego, dla parowania sérów i ochronienia onych od much i innych owadów, które kwaskowaty zapach séra zewsząd wabi, suszarnie wspomnione okrywaią się zewnątrz, grubém rzadkiém płótnem.

Séry tam złożone potrzeba co dzień powiérzchu nasalać przewracaiąc ie co dzień na inną stronę. Działanie to powtarza się dopoki sér nienabierze dostatecznéy ilości soli.

Chcąc séry przemacerować czyli przetrawić, należy ie złożyć w piwnicy chłodnéy byle nie wilgotnéy i pokładłszy na deskach czystych i równych smarować ie lagrem winnym, a w niedostatku tego piwem. Możnaby ie także obwiiać płótnem umaczaném w occie. Séry Parmezańskie smaruią się oliwą. Chesterskie nabieraią smaku przyiemnego od masła, którém się cała ich powiérzchnia smaruie.

Ieżeli séry są niewielkie, kładą się w miski podesławszy na spód liści z pokrzyw i obwinąwszy niemi sér który się potém drugą miską nakrywa.

Robienie séra Chesterskiego.

Chcąc robić sér *Chesterski*, bierze się 140 kwart mléka świeżo wydoionego i ieszcze ciepłego; leie się wraz z sześcioma łyżkami rozpuszczonéy podpuszczki w stągiew czyli fasę, miesza się warzochą, okrywa się potém dobrze i zostawia się przez trzy kwadranse ażeby się zsiadło. Gdy mléko skrzepnie rozbiiaią się iego bryłki warzochą i mléko porusza się z wolna dopóki się wszystko nie zsiędzie; poczém skrzepła massa wyciska się z wolna rękami i wa-

rzochą wysączaiąc dobrze serwatkę. Gdy serwatka ciec przestanie i bryłki dość stwardnieią, rozkruszaią się i kładą się na pleciance z pręcików. Te bryłki séra należy dobrze ugnieść z solą sypiąc iey funt do sto funtów massy; gniecie się potém coraz bardziey wyciskaiąc resztę serwatki. Ta ostrożność koniecznie iest potrzebna, ieżeli chcemy zachować sér od skwaśnienia i ieżeli chcemy aby był dziurkowaty i pulchny. Gdy sér tym sposobem dobrze osiąkł, obwiia się płotnem wilgotném, przykłada się ciężarem 400 funtów i zostawia się od godziny dziewiątéy zrana do godziny drugiey po południu. Wyiąwszy go potém z płótna mokrego kładzie się w płótno suche i gniecie się tym samym ciężarem do godziny szóstey wieczorem. Sér przez ten czas należycie stężały wyymuie się z płótna i cały nasala się spiesznie aby robactwo na nim niesiadało. Włożony potém w formę czyli pleciankę zostawia się przez noc, a nazaiutrz wyymuie się dla nasolenia, kładzie się potém na stole przesłanym trzciną zieloną i zostawia się przez cztéry dni, aby go sól należycie przeięła. Po upłynieniu tego czasu obmywa się zimną i czystą wodą dla odebrania zwierzchu zbytniey soli; inaczey sér pękałby i zostawałby zawsze mokry. Obtarłszy go po obmyciu suchém płótnem zostawia się powtarzaiąc obcieranie i przewracanie, coraz na inną stronę przez trzy tygodnie, aby stężał i stwardniał; poczém wynosi się do spiéchrza na wolne powietrze, gdzie ieszcze co trzy dni należy go obcierać i przewracać. Ponieważ ta operacya iest ostatnia, należy w niey być bardzo troskliwym; bo sér nienabrawszy należytey twardości, niekonserwuie się. Jest więc rzeczą istotnie potrzebną aby go przez długi pobyt w szpichrzu oczyszczać, a gdy nabył potrzebnéy twardości, należy go cały masłem nasmarować.

Séry Edamskie i Alkmarskie.

Bierze się mléko wydoione, ciepłe, albo ieżeli iuż ochłodło, rozleca się nad ogniem, zléwa się w stągiew drewnianą; i zamiast podpuszczki z cielęcia, leie się w nie do 18. kwart łyżka mocnego kwasu solnego. Takie nalanie miesza się łyżką drewnianą dopóki się nie zsiądzie. Serwatka wycedza się przez czyste płótno, a bryłki sérne kładą się w koryto, gdzie iak naydrobniey rozgniecione, solą się. Dodaie się ieszcze mała ilość mocnego kwasu solnego i miesza się z massą sérną. Gdy sér tym sposobem wygnieciony i wymacerowany został, kładzie się w formy, wyciska się i suszy. Należy go niekiedy oskrobywać i masłem smarować aby się nie rozpadał.

W *Bresse* robią sér wyborny, który można robić wszędzie mianowicie gdy się nie znayduiemy w potrzebie robienia go w wielkiey ilości.

Bierze się 18. do dwudziestu kwart mléka dobrego świeżo wydoionego, które przecedziwszy stawia się w kotle na ogniu i rozgrzewa się tak aby w nim rękę ledwie wytrzymać można było. Potém zamiast pod-

puszczki kładzie się do niego pół trzecia łóta dobrego séra rozmoczonego w szklance wody, w którey w przód rozpuszczono dość szafranu dla nadania sérowi pięknego koloru.

Gdy mléko w kocieł wlane dostatecznie się zagrzało i zsiadać się zaczyna, rozbiia się kiiem skrzepłość séra, aby część naytłustsza opadaiąc na dół, mieszała się z resztą massy. Skończywszy tę operacyą, zagnieta się massa sérna czysto umytemi rękami przewracaiąc ią na wszystkie strony dopóki się cała nie rozgrzeie i nie nabierze znacznéy tęgości. Poczém wybiera się sér z kotła, kładzie się w czyste płótno i przykłada się ciężarem aby osiąkł z sérwatki. Zostawiwszy go w tym stanie przez pięć lub sześć godzin, kładzie się w piwnicy na czystéy desce.

Na tym sérze leżącym w piwnicy przez pięć dni, uformuie się gatunek mąki, i na ten czas należy go posypać solą dobrze utłuczoną i suchą. Nazaiutrz przewraca i soli się z drugiey strony. Po trzech dniach zdiąwszy z niego chustę, przewraca się go codzień nasalaiąc każdego razu, co trzy dni należy odmieniać chustę i zdeymować z niego skórę mączną która się zawsze formuie. Ta operacya powtarza się przez miesiąc, na końcu którego sér iest skończony.

Gdy wciągnął w siebie sól potrzebną, przewraca się co dzień dopóki dobrze nie wyschnie; poczém należy go ze wszech stron oskrobać tylcem noża i położyć w izbie, w którey co piętnaście dni potrzeba go kłaść na inszém mieyscu, a ile razy go na inném mieyscu kładziemy, tyle razy potrzeba skrobać tak sér, iak i mieysce na którem się kładzie. Tey ostrożności wymaga przez siedm lub ośm miesięcy.

Sér Brieski, ieden z naywybornieyszych i przez amatorów wszystkich kraiów naybardziéy szukany, robi się z mléka niezwarzonego.

Bierze się 70. kwart mléka świeżo wydoionego i 35. kwart słodkiey śmietany. Zmięszawszy ie razem daie się im zsiąść przez podpuszczkę żadnego nie maiącą zapachu. Skoro mléko skrzepnie, kładzie się iego zsiadła massa w pleciankę wiadomą, a gdy zupełnie osiąknie i stężeie, wykłada się na maty z sitowia i składa się na półkach w mléczarni. Tu sér skończy swoie pocenie. Po kilku dniach reszta wilgoci występuie w postaci mchu tłustego, mączystego, wilgotnego i maiącego zapach nie miły. Aby sér uczynić doskonałym, potrzeba go przed nasoleniem ze wszech stron z tego mchu oskrobać. Oczyszczony i biały sér posypuie się solą suchą i miałką, która topnieiąc, dostatecznie sér przeymuie. Po rozpuszczeniu soli dość na tém, aby go do suszenia kiedy niekiedy przewracać, a to tak długo, dopóki nie powstanie na nim skóra niebieskawa z plamkami czerwonemi, z których to szczególności poznaią się dobre séry *Brieskie*. Jeżeli na nim osiadaią robaki, iedyny sposób umorzenia ich i zapobieżenia zepsuciu, nacierać go solą z octem; lecz temu podlegaią tylko séry, przy których

starania dopiéro opisanego troskliwie nie zachowano.

Małe sérki *Angielotskie*, rzadkie łakotki, robią się w ten sposób.

Bierze się wydóy po dwóch lub trzech krowach; w to świeże mléko kładzie się podpuszczka, a gdy się zsiędzie, wybieraią się bryłki warzechą nie rozbiiaiąc ich; temi napełnia się z wolna plecianka wysoka a wązka, którą w miarę osiadania włożonych bryłek potrzeba dopóty dokładać, dopóki się nie napełni.

Plecianka przy grubości, którą sérowi dać chcemy, powinna mieć sześć, ośm do dziesięciu cali wysokości. Napełniwszy pleciankę sérem, i przysypawszy sér z wierzchu trochę solą, zostawia się ią w tym stanie przez noc. Nazaiutrz rano nakrywa się plecianka talérzem drewnianym, a przewróciwszy ią do góry dnem, wykłada się z niéy sér na talérz i tym sposobem bok nasolony obróci się do talérza; po czém nasalaią się inne boki. Włożywszy go nazad w pleciankę zostawia się go w tym stanie bez ruszania przez ośm lub dziesięć dni. Skurczy on się i łatwo się wyymie z plecianki; i w ten czas kładzie się w mieyscu miernéy temperatury na matach sitowianych aby z wolna wysechł. Ieżeli te sérki chcemy mieć tłustsze, dodaie się do mléka słodkiéy śmietany. Będą one bardzo tłuste dodawszy śmietany czwartą część.

Mléko różnych bydląt zmięszane, wydaie także sér wyborny. Séry *Sassenagskie* w Delfinacie robią z mieszaniny równych części mléka krowiego, owczego i koziego. Leią go w duży czysty kocieł, a przystawiwszy do ognia, grzeią aż się burzyć zacznie; po czém odstawiaią go prędko i chłodzą. Nazaiutrz zbieraią z niego łyżką śmietanę i doléwaią w kocieł gorącego mléka tyle, ile zebrano śmietany; po czém zadaie się podpuszczka i mięszanina rusza się dopóki się nie zsiędzie. Po zsiędzeniu odbiera się sérwatka i zlewa się w inne naczynie. Potém bierze się naczynie drewniane, kształtu i wielkości takiéy, iaką sérowi dać chcemy, i w to kładzie się cała zsiadła massa. To naczynie powinno bydź podziurawione, aby resztę sérwatki wysączyć. W trzy godzin potem stawiaią się na tych naczyniach inne tego samego kształtu i wielkości, a przewracaiąc ostróżnie te dwa naczynia wierzchnie na spód, a spodnie na wierzch, wykłada się sér z iednego w drugie; co się przez trzy dni powtarza. Gdy sér nabrał kształtu i tęgości, posypuie się iego wierzchni bok utłuczoną solą, która gdy się rozpuści, obraca się sér i również drugi iego koniec i boki nasalaią się. Po dobrém wciągnieniu soli w siebie, kładzie się na czystéy desce i przewraca się rano i wieczór odmieniaiąc mieysce, aby przez wilgoć na iednem mieyscu zostawiony nie pléśniał. To powtarza się dopóki sér nie nabierze koloru czerwoniawego, i dopóki dobrze nie wyschnie; i wtedy kładzie się na słomie rozesłanéy na ziemi, przewraca się co dzień, opatruie się, chędoży i oczyszcza z robaków, które na nim osiadaią.

Mało które séry równiaią się delikatnością *Stiltońskim*. Sposób robienia ich iest taki.

Bierze się 70. kwart mléka podoiu rannego, 35. kwart słodkiey śmietany, (te ilości można zmnieyszyć lub powiększyć, zachowuiąc iednak ten sam stosunek) taką mięszaninę dobrze zrobiwszy, dolewa się ciepłey wody tyle, aby ią uczynić cokolwiek cieplejszą niż mléko dopiero wydoione. Potém wsypawszy w rozpuszczoną podpuszczkę dużo kwiatu muszkatołowego, wlewa się ią do téy massy. Dla przygotowania zaś infuzyi podpuszczkowéy, gotuie się woda z solą, w téy macza się żołądek cielęcy napełniony podpuszczką wyżey opisaną. Gdy słona woda dostatecznie się nasyci podpuszczką do czego dość iest 4. lub 5. minut czasu, wyimuie się z niéy żołądek. Do téy infuzyi dopiero miesza się kwiat muszkatołowy i wszystko razem leie się w ciepłą mięszaninę mléka i śmietany.

Ten nabiał niezwłocznie skrzepnie, co gdy się stało, rozbiiaią się iego bryłki serne tak, aby ie rozdrobnić do wielkości bliskiéy iaia gołębiego. W tym stanie solą i kładą się na dwie godzin w pleciankę z pręcików w któréy się wyciskaią. To uczyniwszy gotuie się serwatka tak do zawrzenia, w któréy powstaną bryłki sérne, te zebrawszy należy odłożyć na bok; w serwatkę zaś odstawioną od ognia kładzie się sér z plecianki na pół godziny. Wyięty potem kładzie się w pleciankę dla osiąknienia; a gdy dobrze osiąknie, wyimuie się z plecianki, obwiia się w koło po brzegach bandażami płóciennemi, zostawiaiąc spód i wierzch nie obwinięte, kładzie się na półce dębowéy, iasionowéy, bukowéy albo lipowéy, niegdy zaś na iodłowéy, aby nie nabrał odoru szkodliwego. W pierwszym miesiącu przewraca się sér na półce dwa razy na dzień. Waży on powszechnie podług wskazanéy proporcyi dwadzieścia ieden funtów, iest kruchy, tłusty i naylepszy iak robić można. Gdy uważamy że twardnieie, robi się z wierzchu dziura w środku szeroka i głęboka na cal; ta dziura napełnia się winem maderą lub inném dobrém winem i zatyka się kawałkiem séra wykroionym. To uczyniwszy składa się sér w dobréy piwnicy; wino wsiąknąwszy w niego daie mu smak przewyborny.

Przepis robienia wybornych sérów do Limburskiego podobnych, przez P. Hermbstaedt.

Sér taki można troiakim robić sposobem. 1.) Z mléka zupełnie tłustego i natenczas otrzymuie się tak zwany sér śmietankowy. 2.) Z mléka z którego się do połowy śmietanę zebrało, i 3.) z mléka słodkiego bez śmietany. Na sér śmietankowy bierze się 9. funtów mléka, na chudszy zaś potrzeba tylko 6. funtów. Mléko te zsiąść się ma zapomocą podpuszczki, ta robi się następuiącym sposobem; — Bierze się żołądek z świeżo zabitego cielęcia wraz z mnieyszym żołądkiem w którym znayduie się mléko zsiadłe;

do mléka tego przysypuie się pełna garść soli i zostawia się ie na talérzu przez iedną lub parę godzin. Podobnież wsypuie się garść soli w żołądek, który nią wewnątrz i zewnątrz wytrzéć potrzeba. Potém mléko wpomnione w raz z solą kładzie się w żołądek i przysypuie się ieszce nieco soli, co nareszcie zawiązawszy wiesza się w dymnym kóminie. Skoro się nieco uwędzi dosusza się go na wolném powietrzu. Z tak przyrządzonego żołądka chcąc zrobić podpuszczkę, rozpuszcza się garść soli w kwarcie wody, płyn ten ciepły wléwa się w żołądek i dosypuie weń ieszcze nieco soli. Tak wodą słoną napełniony żołądek kładzie się w naczynie w którém się powoli zbierze płyn dobrą podpuszczką stanowiący. Gdy piérwsza woda przez żołądek przeydzie, można powtórnie napełnić go solą w wodzie rozpuszczoną; przez co się znów dobrą otrzyma podpuszczkę.

Do 36. funtów mléka, zadaie się 10. do 12. kropel owéy podpuszczki; mniéy albo więcéy stosownie do tęgości iéy kwasu. Wpuściwszy podpuszczkę do mléka, należy ie wymięszać i zagrzać w miedziannym pobielanym kociołku od 33. do 36. stopni (Reaumura.) Gdy się mléko zwarzy stoi dopokąd nieskrzepnie; potem przecina się nożem nakrzyż i znów zostawia się tak na czas niejaki aby sérwatka odciekła. Formy na ten sér maią bydź drewniane czworokątne z gęsto powierconemi małemi dziurkami. Na séry smietankowe formy miéć maią 6. kwadratowych cali powierszchni a 12. cali wysokości, na sér chudszy zaś mogą bydź tylko na cali 9. głębokie. W każdą formę równa ilość mléka zwarzonego wkłada się warzochą w gęste dziurki zaopatrzoną. Po upłynieniu godziny obraca się formy w celu lepszego odcedzenia sérwatki, poczém umieszczaią się séry w raz z formami na ligarach w suchéy na przewiéw wiatru wystawionéy piwnicy. Gdy dobrze stwardnieią wyimuią się z form i na drugi lub trzeci dzień naciéraią się solą z każdéy strony. Potém dosuszaią się na matach słomiannych, tłuste, w komorze gdzieby świeże powietrze przystęp miało, chude zaś na strychu lub w zwykłych sérnikach; co dni 2. lub 3. należy ie obmywać piwem lub czystą wodą.

Chcąc by chude séry były miękie tłuste i żółte, wystawia się one na powietrze wilgotne i skrapia piwem lub drożdzami piwnemi, i ieśli są zbyt chude układaią się 2. lub 4. ieden na drugim.

Séry śmietankowe zawcześnie nasolone bywaią zbyt tłuste i padaią się. Séry chudsze niewiele solić należy.

List do Wydawcy Gazety Wieyskiéy.
O sadzeniu kartofli w dołach.

Przywodząc do skutku wezwanie WMPana w Numerze drugim na karcie 11. G. W. względem doświadczenia sposobu do otrzymania nadzwyczayney ilości kartofli, uczynione; kazałem w ogrodzie moim wykopać dół, szeroki łokci dwa i pół, tyleż długi, a dwa łokcie głęboki: którego spód na stopę wysokości zaprawiłem ziemią kru-

chą z gnoiém inspektowym zmieszaną, i w nim dnia 4. Kwietnia kartofle, w odległości ieden od drugiego na $\frac{1}{6}$ łokcia, zasadziłem. Ogród móy, biorąc Wisłę za poziomość, iest w położeniu znacznie górném. Sciany dołu przypadły prosto na wschód, południe, zachód i północ. Zasadzone kartofle wschodziły leniwo, iedne prędzéy, drugie późniéy w miarę sposobności korzystania z wpływu słońca; a choć dnia 28. Maia nie wszystkie się dobyły, widząc że łodyga pierwszych za wysoko się posuwała, kazałem ie z ostrożnością pierwszy raz obsypać. Druga obsypka nastąpiła dnia 7. Czerwca. Trzecia dnia 24. tego samego miesiąca. Potrzebną byłaby ieszcze czwarta, dla zrównania dołu z poziomością ogrodu; ale gdy na końcu Lipca mała liczba weszłych się okazała, a lato na schyłku niezdawało się zdolne dostarczyć im czasu do zakwitnienia, zaniechałem ią dopełnić. Mimo tę przezorność kartofle niezyskały kwiatu, i całe doświadczenie spełzło bez owocu, gdyż w dole, dnia 15. bieżącego miesiąca otwartym, żadnych kartofli nieznalazłem. Przydać do tego należy, że w czasie posuszy miękką wodą skrapiane bydź niezaniedbały.

Sposób ten mógł by bydź, iak mi się zdaie, użytecznym, gdyby był umiarkowany z położeniem kraiu, maiącego wiosnę późną, a lato krótkiem. Rozumiałbym więc żeby było dogodniéy niedać dołowi większéy głębokości nad łokieć ieden, połowa iéy użytaby była na zaprawienie spodu, a połowa na owoc; którego by i tak zyskało się nierównie więcéy, iak zwyczaynie. Co więcéy należałoby ostrość krawędzi ścian, w miarę położenia dołu, zerznąć pochyło ku spodowi dla ułatwienia przystępu promieniom słońca, daiącego życie wszystkim roślinom.

w Warszawie d. 30. Października 1817 właściciel domu i ogrodu przy ulicy Xiążęcéy pod liczbą 1751 położonych.

O użyciu trąb zamiast rur wężowych do kotłów.

Doświadczaiąc że pędzona wódka przez węże w trąbnikach ledwie niezawsze iest smaku i zapachu nieprzyiemnego, z przyczyn że węże niełatwe są do wychędożenia z brudu i gryszpanu który w ciągu pędzenia formuie się; zaleciłem w browarach moich zrobić probę i doświadczenie, czy użyte zamiast wężów, trzy pospolite trąby i iedna pod drugą spadzisto w trąbniku osadzone, tak że z iednéy za pomocą przytrąbka wodka przechodzi w drugą, a z drugiéy podobnie w trzecią, niezrobią tegoż skutku co węże. Przytrąbki te maią być małe i tak zakrzywione żeby ieden koniec przytrąbka wsuwany był na trąbę z któréy wódka wychodzi a drugi koniec tegoż przytrąbka wsuwał się w trąbę, do któréy wódka ma wchodzić i oblepiaią się iak pospolicie ciastem.

Jestem przekonany, i utrzymuiący gorzelnie zapewne doświadczą że przechodząca wódka przez te trzy trąby, wyidzie równie wychłodzona iak przez węże. Chociaż w potrzebie możnaby pięć trąb podobnym sposobem osadzić, i ten znayduię użytek że trąby za zdięciem przytrąbków nayłatwiéy mogą być wychędożone, a nie kosztuią dziesiątéy części co węże.